KARAKTER
WIJNIMPORT

# Madeira Verdelho (Medium Dry), 20 yr old - 0 - Henriques & Henriques



**Appellation:** halfdroog - zeer complex en intens - rijp steenfruit - zuidvruchten - limoen - karamel
**Certification:** Canteiro methode / jaren in vaten op zolders maderiseren

**Grape varieties:** verdelho
**Date of planting:**
**Soil type:**
**Exposition vineyard:**

**Wine maker:**
**Harvest method:**
**Vinification:**
**Aging:** Vulkanisch terroir

**Alcohol:** 0% **Acidity:** digestief, gesprekken over het leven, foie gras, blauwschimmelkaas, notentaart, patisserie met frangipane **Residual sugar:**

**Awards:**

**Omschrijving:** Halfdroge wijn gemaakt met de klassieke ‘canteiro’-methode: de maderisatie vindt geleidelijk plaats door de vaten jarenlang in door de zon verwarmde zolders op te slaan. Van druivensoort verdelho, dat een geurig type madeira met fijne zuren voortbrengt. Onwaarschijnlijk intens en complex: we proeven rijp en gedroogd steenfruit, gedroogde zuidvruchten, geroosterde limoen, bloedsinaasappelmarmelade, butterscotch, karamel, beurre noisette en geroosterde noten. Eindeloze afdronk met een perfecte zoet-zuurbalans. Grote wijn.

**Wijnhuis:** Henriques & Henriques zelf staat bekend om zijn onberispelijke kwaliteit, en dat in het hele gamma. Kernwoord is hier: balans. Deze uit zich bijvoorbeeld in de fijne verhouding van de aroma’s in iedere wijn: dus niet wijn met één dominant aroma en wat bijrolletjes, maar eerder wijn met een waaier aan gelijkwaardige smaken. Deze balans is ook te vinden in de verhoudingen tussen suikergehalte en frisheid. Het zoet dient namelijk altijd voldoende tegenwicht te krijgen. Dat is hier bij uitstek het geval, of het nou gaat om een ‘dry’ of een ‘full rich’ madeira. Naast drinkplezier geeft het de wijn ook doordrinkbaarheid. Ook in het wijnmaken is deze plek uniek. Dat de wijnen op het gewenste zoetgehalte versterkt worden met alcohol, dat treffen we op meer plekken aan. Maar (al dan niet natuurlijke) verwarming van deze versterkte wijn, met een bewuste volledige oxidatie, dat is andere koek. Het resultaat wordt al eeuwen bezongen: amberkleurige, complexe, intens geurende wijnen, altijd met verfrissende citrus zuren, en onverwoestbaar tot in de eeuwigheid.

**Gebied:** Het gebied Madeira heeft voor wijnliefhebbers een sterke aantrekkingskracht, het is een plek waar al eeuwen één van de meest bijzondere en authentieke wijnen ter wereld gemaakt wordt. Het eiland kende zijn vineuze hoogtijdagen in de 18e en 19e eeuw, toen de vooral Britse schippers de wijn tot iedere uithoek van de wereld brachten. Madeira was voor ‘the happy few’, ‘the sophisticated’. Het is exemplarisch dat Thomas Jefferson en George Washington in 1776 een

glas Madeira hieven terwijl de inkt droogde van The Declaration of Independence. Diep in de 19e eeuw maakte phylloxera helaas zowel letterlijk als figuurlijk een einde aan deze periode van bloei.